Regard
sur l'industrie agroalimentaire

Septembre 2005
Volume 8, numéro 4

Quand l'alimentation fait le grand écart

Entre ses fonctions biologiques-économiques et ses multidimensions sociétales

Par Micheline Larose[1], *Direction des études économiques et d'appui aux filières*

La nourriture est depuis les origines de l'humanité un des éléments centraux de l'organisation sociale. Cette présence quotidienne et permanente procure bien-être et plaisir, tandis que sa capacité à s'associer aux expériences de la vie en fait un soutien privilégié des relations sociales et de l'acte culturel. Rien ne symbolise mieux la convivialité, la communauté, l'hospitalité, la fête que le repas.

L'acte de manger comprend aussi une dimension symbolique. Un plat familial ramène souvent à des images et à des significations que l'on associe aux aliments : souvenir d'enfance, tradition, réconfort. Empreinte de l'identité et des valeurs culturelles, l'alimentation permet aux individus d'entrer en communion avec des rites ou rituels provenant de leur enfance ou de leur pays d'origine et de se distinguer des autres. Source de sociabilité, de plaisir sensoriel, d'échanges et de partage, l'alimentation permet aux individus de s'organiser autour d'un art de vivre tout en offrant des occasions de rapprochement.

Cependant, les événements entourant les cas d'encéphalopathie spongiforme bovine (« vache folle »), l'arrivée des organismes génétiquement modifiés (OGM), la recrudescence de la fièvre aphteuse, la grippe aviaire, la malbouffe, le gras trans, les problèmes liés à l'environnement et à l'obésité ont fait que la société s'est retrouvée dans un climat plutôt agité et que son attention n'a été retenue que par les dimensions biologique, sanitaire et économique de l'alimentation pour presque en oublier son apport dans les autres sphères sociétales.

L'objet de ce *BioClips* + est de présenter un aperçu du rôle de l'alimentation et de son apport dans ces autres sphères sociétales.

Le premier chapitre dévoile la fonction de l'alimentation au sein de la dynamique familiale, le rôle qu'elle joue sur le plan de la sociabilité entre les personnes et dans la préservation de l'identité et des valeurs culturelles. Les nouveaux modèles de sociabilité alimentaire y seront aussi présentés. Le deuxième chapitre propose un aperçu de sa contribution dans le développement social des enfants, des démunis et des personnes âgées et dans l'amélioration de leur qualité de vie. Le troisième chapitre démontre que les activités entourant l'alimentation offrent des occasions privilégiées de rencontre, de partage et de rapprochement avec les différents acteurs de la chaîne alimentaire. Finalement, après avoir rendu compte de l'apport de l'alimentation dans différentes sphères de la société, il aurait été impensable de passer sous silence un des attributs importants de l'acte de manger, soit le plaisir.

SOMMAIRE

L'alimentation : un élément clé de la structure sociale 2

L'alimentation : un outil de développement des individus et d'amélioration de la qualité de vie ... 6

L'alimentation : un trait d'union entre le citoyen-consommateur et la filière agroalimentaire. 10

Manger devrait rester un plaisir 11

Direction des études économiques et d'appui aux filières

200, chemin Sainte-Foy, 10e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Téléphone : (418) 380-2101
Télécopieur : (418) 380-2164

Courriel : deeaf@mapaq.gouv.qc.ca

Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca

Dépôt légal
Bibliothèque nationale du Québec
ISSN 1480-2120
05-0136

[1] Ont collaboré à la réalisation de ce *BioClips* + :
- Esther Bélanger, anthropologue;
- Guy Bélanger, MAPAQ;
- Marie Marquis, professeure-chercheure, Université de Montréal;
- Marie Watiez, psychosociologue de l'alimentation.

Québec

106-0 5977 /

L'alimentation : **un élément clé** de la structure sociale

1.1 Point d'ancrage de la famille

« les Québécois perdent l'habitude de manger ensemble. »

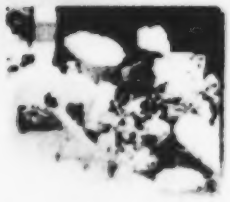
La famille a été, de tout temps, la première unité engagée dans l'acte alimentaire. C'est par l'intermédiaire de celle-ci que les comportements rattachés à l'alimentation se sont ancrés dans la culture par laquelle le symbolisme de la nourriture, les émotions, les croyances et les attitudes se sont transmis de génération en génération.

Le repas familial a toujours représenté un lieu de rencontre, de communication et d'échanges par excellence. En effet, c'est souvent pendant les repas que sont abordés les sujets qui intéressent directement les membres de la famille, que les événements de la journée sont racontés et que les membres font part de leurs enthousiasmes ou de leurs problèmes.

Mais, le contexte actuel de la vie occidentale fait que le repas familial traditionnel perd de plus en plus de son importance. En effet, depuis les années 60, plusieurs facteurs démographiques et sociaux ont bouleversé les habitudes alimentaires de la population. Parmi ceux-ci, mentionnons l'entrée des femmes sur le marché du travail, la diminution de la taille des ménages, la concentration de la population autour des centres urbains et la transformation des familles (divorces, reconstitutions de noyaux familiaux). La disponibilité restreinte des parents et l'indépendance croissante des jeunes qui consacrent de plus en plus de temps aux activités sociales, scolaires ou communautaires ou au travail ont également eu des conséquences sur la déstructuration des repas. Finalement, l'arrivée de la cuisine industrielle et les aliments semi-finis, standardisés et prêts à consommer, qui ont éliminé les produits qui demandent une longue préparation, ont aussi contribué à diminuer le temps passé ensemble à table.

Ces changements ont eu des répercussions sur les aspects de la vie sociale familiale et le Québec ne fait pas exception à la règle. Comme le mentionne Marie Marquis, professeure au Département de nutrition de l'Université de Montréal, « les Québécois perdent l'habitude de manger ensemble ».

Cependant, de nouvelles conduites et de nouveaux rituels plus adaptés à la vie moderne sont apparus et se sont développés au cours des dernières décennies et, sans nécessairement remplacer complètement les repas familiaux d'autrefois, ils sont venus combler un besoin de la société actuelle. Ainsi, des pratiques comme la livraison de mets à domicile ou un repas partagé, de temps en temps, en famille dans un restaurant à service rapide facilitent les occasions de rassemblement familial et sont tout autant chargées de signification.



1.2
Ingrédient de cohésion par excellence

Au moyen de l'acte alimentaire, les individus communiquent et partagent quelque chose à propos d'eux-mêmes.

Serait-il possible de s'imaginer une fête ou une réception sans aliments? Cela semble peu probable. Que ce soit à l'occasion d'un mariage, de retrouvailles, d'un anniversaire ou d'un baptême, l'alimentation se retrouve au cœur de ces événements. En fait, l'alimentation est sûrement le principal ingrédient de la cohésion des individus. S'alimenter ensemble, signe de réjouissance, scelle l'appartenance au groupe. Au moyen de l'acte alimentaire, les individus communiquent et partagent quelque chose à propos d'eux-mêmes : leur philosophie de la vie, leur vision de la communauté, leur attitude envers les autres, etc. Ces moments de convivialité peuvent même devenir une source de réconfort pour les membres du groupe.

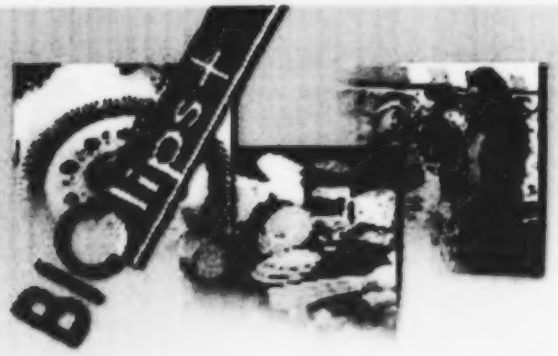
La sociabilité alimentaire se révèle dans toutes les étapes de vie, autant dans la vie scolaire que dans la vie professionnelle. Pour les étudiants, l'alimentation sert souvent de cadre à leurs activités culturelles et leur offre des moments d'évasion et de réconfort à l'égard d'un contexte jugé stressant. Les pratiques autour de la nourriture sont également très présentes dans l'activité professionnelle. Par exemple, les collègues se réunissent dans la salle à manger pour partager leur repas du midi, organisent des dîners communautaires, se retrouvent à la pause-café. Même se rendre devant une machine distributrice peut déclencher une dynamique de convivialité. Il arrive aussi que ces rituels débordent le temps de travail. En effet, il n'est pas rare qu'un groupe de collègues se réunisse en dehors des heures normales de travail dans des lieux à l'atmosphère plus décontractée comme des cinq à sept. Tous ces rites autour de l'alimentation sont considérés comme des moments précieux, car en plus de cimenter la cohésion du groupe, ils permettent d'intégrer de nouveaux collègues.

1.3
Agent de conservation de l'identité et des valeurs culturelles

La cuisine et l'alimentation sont également des symboles identitaires et aident à préserver un lien avec la culture d'origine. Leur forte charge émotive liée aux goûts et aux saveurs des aliments originels comporte un facteur d'affirmation ethnique malgré les liens avec le milieu d'établissement.

Une étude d'observation effectuée en 2002, par l'Université de la Sorbonne, à propos des interactions entre acteurs au cours de festins organisés dans des bars kabyles de Paris, a permis de montrer que l'alimentation conduisait à la reconstruction d'une identité culturelle et mettait en jeu la mémoire collective des individus. Cette étude a également révélé que ces occasions de rencontre autour des aliments de la culture d'origine étaient prétexte à la recherche d'une sociabilité amicale définie par la camaraderie, la convivialité et l'aspect familial[2].

[2] Les liens sociaux dans la fête. Le partage d'un repas dans des bars kabyles parisiens. Faculté des sciences humaines et sociales. Université de Sorbonne : http://clio.ens.fr/revues/AHI/articles/preprints/ent/bar.html



Au-delà de sa dimension nutritionnelle, l'aliment devient porteur d'une valeur culturelle forte.

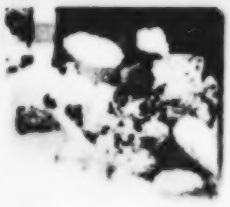
Plus près de chez nous, pour ne mentionner que quelques exemples, les cafés et restaurants grecs des États-Unis et du Québec jouent également le rôle de lieux de rencontre pour les individus qui ont un lien avec la culture grecque. De tels commerces deviennent des lieux de sociabilité qui permettent aux groupes ethniques en question de sortir de leur isolement, tout en jouant le rôle de vitrine culturelle à l'égard de la société d'accueil par la musique diffusée, le costume des serveurs, etc.

En revanche, la cuisine ethnique représente, pour les citoyens des pays d'accueil, une ouverture sur le monde. À cet égard, certains événements, comme Expo 67 à Montréal, ont contribué grandement à faire découvrir à la population québécoise diverses cultures culinaires. Les plats cuisinés autrefois exotiques comme le couscous, la paella, le taboulé et la moussaka font aujourd'hui partie des menus courants à Montréal et à Québec. Les traditions alimentaires italiennes à Montréal ont également eu une incidence notable sur les pratiques culinaires des Québécois, notamment par l'ouverture de multiples cafés, restaurants et épiceries et par leur rôle dans l'établissement du marché Jean-Talon. Enfin, la diversité non seulement des produits mais aussi des cuisines du monde entier est maintenant à la portée de la majorité de la population québécoise.

Avec l'urbanisation de la société et les crises identitaires qui l'accompagnent, l'individu a besoin à certains moments festifs de reconstituer son identité en créant un lien avec son environnement. À ce titre, la population québécoise ressentirait, par moments, le besoin de retrouver ses racines, son patrimoine. La tendance actuelle quant à la quête d'aliments authentiques, traditionnels et faits comme autrefois viendrait à cet égard combler un désir sociopsychologique du mangeur de « retourner aux sources ». La composante nostalgique attribuée aux produits du terroir expliquerait, en partie, l'engouement pour ces produits depuis une dizaine d'années.

Au-delà de sa dimension nutritionnelle, l'aliment devient ainsi porteur d'une valeur culturelle forte. Ces produits qui renvoient à l'identité culturelle deviennent un point d'équilibre, un lieu de rencontre convivial, parce qu'ils sont recherchés à la ville et fabriqués à la campagne. Leur découverte offre à la population de sympathiques occasions de rencontre avec les producteurs et les transformateurs.

Bref, l'alimentation participe positivement à l'organisation sociale puisqu'elle permet le maintien des relations entre les individus et des valeurs culturelles.



1.4
Des modèles de sociabilité alimentaire qui se renouvellent au goût du jour

De nouveaux modèles alimentaires se sont développés pour s'adapter à la société actuelle.

Les nouveaux modes de vie (la vie mouvementée de la société actuelle, les heures de travail plus longues souvent accompagnées de l'éloignement des lieux de résidence, le travail des deux conjoints à l'extérieur, l'importance accordée au temps de loisir, etc.) ont contribué à l'élaboration de nouveaux modèles de sociabilité alimentaire ou de nouvelles pratiques de réception. Ces modèles ou ces pratiques démontrent que, même en cette période où les gens sont de plus en plus occupés, l'alimentation est encore au cœur de la majorité des pratiques de sociabilité.

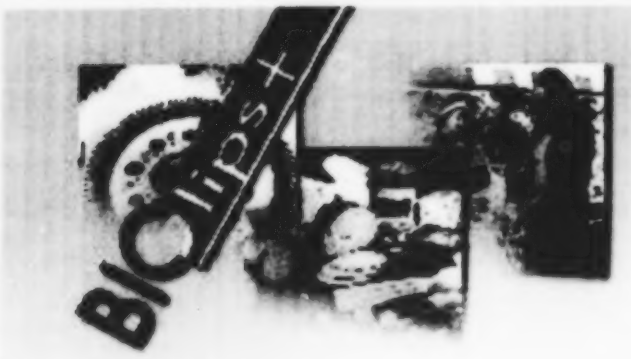
D'abord, le contexte actuel où règnent insécurité et inquiétude par rapport aux tensions économiques et politiques amènerait les gens à privilégier des fêtes tranquilles et amicales. Ces pratiques seraient plus susceptibles de leur offrir des moments d'échanges chaleureux et leur permettraient de se confectionner une bulle hors du temps, loin des tracas et de la complexité du monde. Ensuite, même si les modes traditionnels, comme l'invitation à un repas copieux et raffiné autour d'une table bien dressée, demeurent la règle de cet art de la réception, celui-ci connaît aussi un certain renouvellement. Il n'est plus rare que les invités, principalement la famille ou les amis proches, participent à la préparation des réceptions. En outre, les plats tout prêts et autres surgelés, tout comme les traiteurs, gagnent en popularité, car ils remplacent les longues heures de préparation. De plus, en raison de leur caractère à la fois convivial et tout préparé, ces produits répondent à une attente de sociabilité alimentaire.

Présentement en France, une nouvelle forme d'invitation émergerait de plus en plus, soit le plateau-repas. Les deux phénomènes qui concourraient à cette tendance sont, d'une part, les heures passées devant la télévision qui vont en augmentant et, d'autre part, l'attrait pour certaines émissions cultes qui est également très fort chez les jeunes. Ainsi, se retrouver pour regarder la télévision en mangeant devrait vraisemblablement progresser à l'avenir, car les jeunes générations vont probablement garder cette habitude en vieillissant.

Un autre phénomène social prend de plus en plus d'ampleur dans la société moderne : la montée de l'aliment liquide. En effet, café, boissons gazeuses, bière, jus de fruits, boissons énergétiques, dont la consommation est en forte croissance chez les jeunes et dans les populations aux conditions de vie plus précaires, envahissent le marché dans des formes de sociabilité urbaine nouvelles, car il est plus facile de boire que de manger ensemble.

Au Québec, ce phénomène nous renvoie à des endroits de consommation comme les Tim Hortons, Dunkin' Donuts, McDonald's, les aires de restaurant de centres commerciaux. Tous ces endroits sont devenus des lieux de sociabilité par excellence pour les jeunes, les personnes âgées, les mères chefs de famille et les personnes vivant seules. Ces lieux d'urbanité, tout en offrant une convivialité à prix modique, prennent aujourd'hui une importance d'autant plus grande que les individus sont en perte de repères collectifs et en manque d'espaces de rencontre. Ces endroits représentent pour l'individu un espace-temps de compromis entre ses désirs contradictoires : besoin de se socialiser tout en préservant son autonomie, besoin de mobilité mais aussi de repères.

Les restaurants ont toujours représenté des lieux clés de sociabilité pour des rencontres entre amis ou collègues de travail ou avec la parenté. Cependant, ce secteur a lui aussi connu une évolution depuis une vingtaine d'années avec le développement de restaurants à thème ou à concept. À titre d'exemple, les restaurants qui offrent la transmission d'émissions sportives sur grand écran permettent à des personnes de socialiser avec d'autres et d'échanger leurs commentaires sur des sujets d'intérêt communs. Dans un autre genre, les soirées meurtre et mystère organisées dans les restaurants permettent de combiner nourriture, loisir et sociabilité.



L'alimentation : **un outil de développement** des individus et d'amélioration de la qualité de vie

Dans le chapitre précédent, nous avons vu le rôle de l'alimentation au sein de l'organisation sociale. Dans cette partie, nous verrons que l'alimentation possède d'autres caractéristiques, souvent inestimables, mais dont l'importance ne peut être mise en doute. En fait, l'alimentation participe également, de différentes façons et à différents stades de la vie, au développement des individus et à l'amélioration de leur qualité de vie.

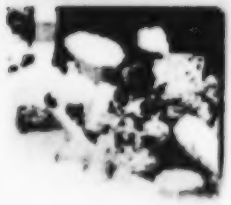
2.1 Essence de socialisation des enfants

La participation aux repas collectifs donne à l'enfant les moyens de s'affirmer socialement.

L'alimentation joue un rôle très important dans le phénomène de socialisation des enfants, par exemple par la transmission sociale des goûts qui se manifeste surtout au moyen de l'observation des pairs. En effet, la sociabilité enfantine puis juvénile qui s'exprime dans des conduites d'imitation et de distinction aide à contourner progressivement la réticence que suscitent les aliments nouveaux et agit sur les schèmes d'acceptation alimentaire. C'est aussi à l'occasion des repas que les enfants apprennent les notions d'étiquette et certaines valeurs qui sont différentes d'une culture à l'autre et d'un moment à l'autre.

De nos jours, l'enfant évolue dans de nombreuses structures socio-éducatives. Les enfants doivent ainsi manger souvent à l'extérieur de la maison avec d'autres enfants. La participation aux repas collectifs, en dehors de la maison, peut être vécue par les enfants, dans un premier temps, comme une situation étrangère aux repères familiers. Par contre, ces repas leur offrent aussi des moments de découverte où éveil sensoriel et plaisir gustatif sont au rendez-vous. Ces expériences alimentaires contribuent au partage d'apprentissage de l'autonomie et des règles à table, de la communication ou même de l'éducation nutritionnelle[1].

[1] M^me^ Marie Watiez. Processus de socialisation alimentaire du jeune consommateur. Cahier nutrition diététique, mai 1995.



La participation aux repas collectifs et la coopération à table donnent également à l'enfant les moyens de s'affirmer socialement en devenant un convive à part entière parmi ses pairs. Par conséquent, tout en favorisant la socialisation de l'enfant par un processus d'intégration sociale, ce type de repas concourt à sa singularisation. De la même manière, les collations à l'école prennent toute leur importance notamment au regard de la communication, des échanges et de la convivialité entre les enfants.

Certains établissements scolaires ont d'ailleurs compris l'importance du rôle de l'alimentation dans le développement des enfants, car ce thème y est traité comme matière d'enseignement. Au Québec, des milieux scolaires ont recours à des organisations communautaires pour les soutenir sur ce plan. Pour n'en citer que quelques-unes, mentionnons l'Atelier cinq-épices composé de nutritionnistes volantes qui, dans le cadre du projet « Jeunes chefs », renseignent les élèves sur les aliments sains, les aident à préparer des recettes simples, les invitent à déguster le fruit de leurs efforts et leur proposent de rapporter une part de leur confection à la maison. L'information transmise aux enfants leur permet de faire des découvertes gustatives et complète leurs savoirs rationnels sur les aliments et sur la relation alimentation-santé. Les enfants apprennent aussi à équilibrer un menu et peuvent observer les habitudes des autres au moment de consommer des aliments. Ils poursuivent ainsi leur socialisation alimentaire en en développant la dimension nutritionnelle[4] Quant au projet « À la découverte du goût » de Laïla Héloua, il ne manque pas d'ingéniosité. Accompagnée de ses personnages Mandarine et Kiwi, cette organisatrice d'événements se présente dans les écoles primaires et les centres de la petite enfance pour animer des ateliers sur le thème du goût comme accès à la diversité nutritionnelle. Devant de telles évidences, est-il encore possible de nier que l'alimentation, l'apprentissage et la sociabilité sont liés de façon étroite?

[4] Idem à 3.

2.2
Accompagnatrice des réseaux d'entraide...

Le politique, le social et le culturel semblent devenir de plus en plus des succursales de l'économique. La situation est paradoxale puisque la croissance économique semble s'accompagner d'une décroissance sociale, où le phénomène de l'exclusion et de la paupérisation de certains groupes de gens a des effets néfastes sur l'ensemble de la société.

...en participant au développement du potentiel des démunis

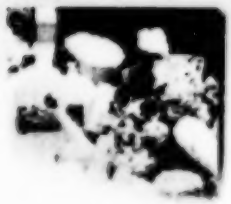
Les organismes communautaires permettent à des gens démunis de développer leur potentiel .

Au Québec, ce n'est pas récent que des organismes communautaires prêtent main-forte pour contrer des problèmes d'insécurité alimentaire. Cependant, même si aujourd'hui ces organismes jouent encore le rôle de pourvoyeurs d'aliments, leurs actions communautaires dépassent largement ce cadre. Ces organismes, qui, bien souvent, ont vu le jour grâce à des initiatives personnelles, sont devenus des pierres angulaires du développement social et psychosocial des individus en leur permettant de développer leur potentiel et de suivre leurs aspirations. Un des plus beaux exemples concerne les cuisines collectives apparues au Québec au milieu des années 80. Ce concept qui a pris forme bien humblement chez deux sœurs et une de leurs amies qui se réunissaient régulièrement pour planifier et cuisiner des recettes, tout en partageant les coûts, s'est propagé de quartier en quartier, puis à travers tout le Québec. Aujourd'hui, il y a plus de 500 cuisines collectives au Québec, dont le rôle dépasse la simple fonction de dépannage alimentaire.

Cette formule s'est avérée gagnante, car elle a permis à des gens de puiser à même leur dignité l'énergie nécessaire pour travailler ensemble et se redonner un pouvoir collectif. Ils ont pu ainsi reprendre le contrôle de leur alimentation, améliorer concrètement leur qualité de vie et se construire un réseau d'entraide permettant de briser leur isolement et de se renforcer pour faire face aux multiples défis qui se présentent au quotidien.

D'autres groupes populaires offrant de l'aide alimentaire comme des groupes d'achat ou des épiceries sociales ou communautaires ont aussi des objectifs qui dépassent le simple soutien alimentaire. Ces groupes, à l'image des cuisines collectives, cherchent également à favoriser le développement et le potentiel des individus. Le soutien matériel qu'ils fournissent est accompagné d'un soutien social, culturel, juridique et politique. Un tel accompagnement appuie l'*empowerment* (responsabilisation et autonomie) des personnes en améliorant leur participation active dans le groupe, en contribuant au développement de leurs connaissances et de leurs compétences, en leur donnant une meilleure estime d'elles-mêmes et de leur conscience critique. Ces quatre dimensions de l'*empowerment* (Ninacs, 1998[5]) sont nécessaires pour redonner aux personnes une autonomie leur permettant d'assurer par elles-mêmes leur propre sécurité alimentaire.

[5] Tiré du document *Agir pour la sécurité alimentaire. Soutenir des pratiques d'intervention favorisant le développement social*, Université Laval, avril 2002.



...en accroissant les occasions de sociabilité des personnes âgées

Il y aurait une relation entre l'alimentation et l'hospitalisation, comme il y aurait une relation entre la convivialité et la bonne alimentation.

La société montre une population vieillissante et avec celle-ci des comportements alimentaires qui se modifient. Conserver de bonnes habitudes alimentaires serait difficile pour bon nombre de personnes âgées. D'ailleurs, selon le docteur Charles-Henri Rapin, du Département universitaire de gériatrie de Genève, « à 80 ans, 33 % des gens auraient un apport calorique inférieur à la norme de 1 500 calories par jour et 75 % manqueraient de calcium. À leur entrée à l'hôpital, de 50 à 60 % des personnes seraient sous-alimentées[6] ». Il y aurait aussi une relation entre la carence en protéines et le taux de fractures résultant de chutes. Ainsi, le docteur Rapin confirme qu'il y aurait une relation entre l'alimentation et l'hospitalisation, mais également entre la convivialité et la bonne alimentation. Il semble que la convivialité augmenterait de 20 à 25 % l'apport alimentaire[7].

Ce rapport entre l'isolement des personnes âgées et leur mauvaise alimentation est également observé chez nous. Ainsi, afin de parer aux problèmes d'isolement de ces individus et par le fait même aux risques de malnutrition qui s'y rattachent, certaines actions communautaires ont été entreprises. Parmi celles-ci, mentionnons le projet « Sortir à son goût » mis en œuvre dans deux quartiers de Montréal. Ce projet, qui consiste à organiser des sorties de groupe au restaurant, vise à accroître les occasions de socialisation, à favoriser l'intégration sociale et à diminuer les risques de malnutrition.

D'autres organisations, comme les organismes d'aide à la communauté, offrent des services de livraison de repas à domicile mais préparent aussi des repas communautaires qui deviennent des lieux de rencontre et d'échanges pour les personnes seules ou âgées. Ces repas de groupe contribuent à l'amélioration de la qualité de vie de nombreuses personnes.

Ainsi, l'alimentation est un enjeu qui a d'autres finalités que nourrir. À la base de découvertes ou d'une éducation pour les enfants, elle concourt à leur apprentissage autant sur le plan sensoriel ou gustatif qu'en matière de règles à la table. Utilisée comme motif dans les réseaux d'entraide ou comme source de sociabilité pour les personnes âgées ou pour les plus démunis, elle améliore leur qualité de vie. L'alimentation offre donc une multitude d'avantages qui devraient être pris en considération plus souvent dans la société.

[7] *Solitude et malnutrition chez les personnes âgées* : http://www.forum.umontreal.ca/numeros/1996-1997/Forum97-03-17/article06.html

L'alimentation : **un trait d'union** entre le citoyen-consommateur et la filière agroalimentaire

Le citoyen-consommateur et la filière agroalimentaire vivent présentement une rupture. Les crises sanitaires et environnementales, faisant les manchettes depuis les années 90, ont fait apparaître le besoin dans la population de savoir comment l'alimentation est produite. En même temps, un souci d'éthique par rapport à l'environnement et aux ressources naturelles s'est amplifié. Le besoin de rapprochement entre les différents acteurs se fait donc sentir. À ce propos, des activités ou des événements entourant l'alimentation donnent lieu, comme autant d'occasions exceptionnelles, à des rencontres et à des échanges entre ces acteurs.

Ainsi, l'Union des producteurs agricoles tient depuis quelques années l'activité Portes ouvertes sur les fermes du Québec. Ces journées portes ouvertes constituent une source de convivialité qui se manifeste dans les relations qui s'établissent entre les agriculteurs et la population. Ces activités permettent aux gens de la ville de renouer avec la terre et d'en connaître un peu plus sur les pratiques agricoles. En cette période de questionnement au sujet des activités agricoles, cette initiative vient combler le besoin exprimé par la population d'être mieux informée sur les méthodes de production.

En ce sens, devant l'inquiétude et l'insécurité qu'éprouve la population à l'égard des produits et de leur provenance, les marchés publics qui attirent de plus en plus de gens se veulent rassurants car ils permettent de connaître l'artisan des produits.

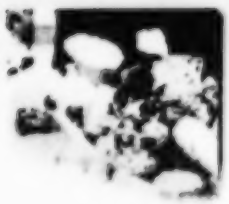
Par ailleurs, chaque année, toutes les régions du Québec sont envahies par des fêtes et des festivals de toutes sortes rattachés souvent à un thème lié à l'alimentation ou à un aliment en particulier. Ces événements offrent une vitrine promotionnelle pour mettre en valeur les produits régionaux qui rendent uniques des villes et des villages. Ils sont aussi une source de fierté pour les populations qui veulent partager leurs traits caractéristiques avec des gens venant d'ailleurs.

Les Journées nationales du goût et des saveurs font partie de ces festivités qui permettent à la population de découvrir non seulement les richesses alimentaires de chez nous, mais également les femmes et les hommes passionnés qui les produisent. Pour cette même raison, les régions portent de plus en plus une attention particulière au développement de l'agrotourisme.

Certaines organisations prônent également la convivialité festive. Parmi celles-ci, mentionnons le mouvement Slow Food implanté au Québec depuis 2001 qui privilégie une approche écogastronomique afin d'éveiller le public aux plaisirs d'une alimentation diversifiée, conviviale et éthique. Slow Food organise diverses conférences-dégustations qui permettent aux participants de découvrir des produits et des artisans de chez nous. Les adeptes des produits biologiques ne sont pas en reste non plus. En effet, l'Agriculture soutenue par la communauté (ASC), réseau coordonné par Équiterre, permet également à la population et aux producteurs de tisser des liens salutaires et d'atténuer la rupture entre l'agriculture et la société. Équiterre propose aussi des activités écotouristiques où population, producteurs et artisans régionaux sont en mesure de se rencontrer.

Même si toutes ces activités peuvent se dérouler en famille, certaines sont particulièrement appréciées, car elles font partie d'un rituel familial saisonnier. C'est le cas, entre autres, de la cueillette des fraises en été et des pommes en automne. Ces moments de récréation, tout en permettant aux membres de la famille de partager des moments précieux, constituent souvent, pour les jeunes enfants, la première expérience d'une activité collective dans un milieu agricole.

Ainsi, autour de l'alimentation, plusieurs types d'activité peuvent se définir comme des moments de rencontre privilégiés entre la population et les gens du métier. Comme autant d'occasions d'établir une communication entre les différents acteurs, ces activités contribuent sûrement à la création d'un climat de confiance.



Manger devrait rester un plaisir

L'alimentation, c'est le plaisir du goût, de l'odeur, c'est le partage, du réconfort, des souvenirs d'enfance.

Si, ces dernières années, les diverses crises alimentaires, la montée de l'obésité et l'importance accordée à l'équilibre alimentaire ont fait braquer l'attention sur les risques et les peurs alimentaires à l'égard de considérations tant biologiques qu'économiques, il se trouverait un autre courant qui suggère un mode d'alimentation qui ne met pas seulement l'importance sur la nécessité de connaître l'origine et les procédés de fabrication de la nourriture consommée quotidiennement, mais dans lequel est aussi valorisé le plaisir de manger.

Selon certains auteurs, le discours sur la santé et sur l'obésité, en particulier, serait devenu un peu trop moral et empreint de culpabilisation[8]. Ces auteurs suggéreraient de préférer la « promotion du bien manger » à l'éducation nutritionnelle afin de tenir compte des différents aspects de l'acte alimentaire, comme son lien avec la santé, son lien avec le plaisir et ses dimensions sociales et symboliques qui ont part à la construction des identités sociales. Ainsi, Laurette Dubé, professeure en psychologie du consommateur et en marketing à l'Université McGill, estime que la lutte contre l'obésité ne peut plus être vue seulement à travers le prisme de la privation, combinée à une réglementation de l'industrie alimentaire. Selon elle, la notion de santé-plaisir n'est pas assez présente dans les efforts à mobiliser.

À ce propos, une des conclusions d'une vaste enquête effectuée en 2001 auprès de 7 000 personnes de six pays (France, États-Unis, Italie, Angleterre, Allemagne et Suisse) a été que le plaisir protège de tout, même de l'obésité. Il est apparu à l'analyse des résultats de cette enquête que les pays les moins touchés par l'obésité étaient ceux dont les personnes interrogées associaient la notion de plaisir, de fête, de convivialité et de partage par l'expérience de la consommation alimentaire[9].

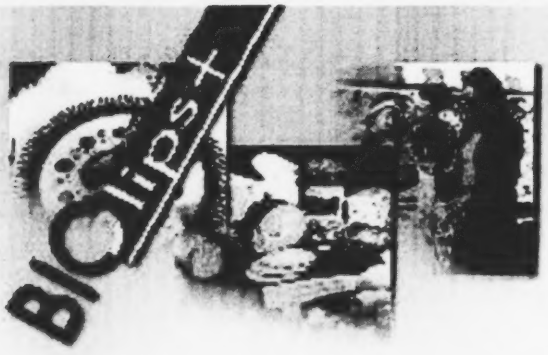
Selon Jacques Dufresne, philosophe et président de L'Agora Recherches et communications, les effets du plaisir de l'acte de manger iraient bien au-delà de ses fonctions biologiques immédiates. En effet, le plaisir de manger inviterait au plaisir de l'activité qui suit ou qui précède un repas bien pensé. La nature humaine étant ainsi faite, les plaisirs authentiques s'attirent les uns les autres et forment une chaîne dont les maillons sont solidaires.

Bref, il est facile de constater que l'alimentation recèle beaucoup d'autres saveurs que celles qui satisfont seulement le palais et que l'acte de manger est bien plus que le fait de passer à table. L'alimentation, c'est le plaisir du goût, de l'odeur, c'est le partage, du réconfort, des souvenirs d'enfance. C'est le trait d'union entre les générations – enfants, parents, grands-parents et petits-enfants. C'est aussi une formidable machine qui permet de voyager dans le temps et dans l'espace social. C'est une actrice de premier plan aux talents multiples qui joue un rôle essentiel dans toutes les sphères de la société.

Ne mérite-t-elle pas qu'on lui redonne ses lettres de noblesse?

[8] Michelle Ologoudou, *Le rôle de l'éducation dans l'alimentation* : http://www.conseil-economique-et-social.fr/ces_dat2/3-1actus/frame_derniers_rapports.htm

[9] « Du plaisir de passer à table », *Le journal du CNRS*, n° 177, octobre 2004 : http://www2.cnrs.fr/presse/journal/1700.htm



Déjà parus

Vol. 8, N° 3 Avril 2005	L'alimentation santé : quand trois acteurs se rencontrent
Vol. 8, N° 2 Mars 2005	Le débat sur les marges : comment se répartit le dollar dépensé par le consommateur?
Vol. 8, N° 1 Janvier 2005	Les produits biologiques : quel est leur avenir sur le marché canadien?
Vol. 7, N° 1 Mars 2004	Portrait récent des investissements en immobilisations dans l'industrie québécoise de la fabrication des aliments et boissons (1991-2002)
Vol. 6, N° 3 Décembre 2003	L'avenir de la restauration face à la baisse de main-d'oeuvre
Vol. 6, N° 2 Septembre 2003	Le consommateur québécois et ses dépenses alimentaires
Vol. 6, N° 1 Juin 2003	L'industrie des aliments et boissons : un stabilisateur économique
Vol. 5, N° 4 : Décembre 2002	Intégration et coordination verticales dans la distribution alimentaire : les expériences d'intervenants majeurs
Vol. 5, N° 3 : Juin 2002	Alimentation : le profil du consommateur et de ses habitudes
Vol . 5, N° 2: Avril 2002	Transformation alimentaire et exportation : un duo gagnant
Vol. 5, N° 1 : Février 2002	Les services alimentaires : un menu diversifié à découvrir